



10.014530/SA

**IBÉRICOS JAMOGAR, S.L.**

Ficha nº: 58

**FICHA TÉCNICA:  
VELA DE CHORIZO DE BELLOTA IBÉRICO**

Fecha revisión: Julio 2021

Edición nº : 0 Revisión nº : 00

<b>DENOMINACIÓN PRODUCTO:</b>	<i>VELA DE CHORIZO DE BELLOTA IBÉRICO</i>	
<b>DESCRIPCIÓN:</b>	Embutido elaborado con carnes y grasa de cerdo, con un grado de picado grueso o fino, sometidos a un proceso de salazón. Se les añade pimentón como ingrediente caracterizante, aunque se les puede añadir otras especias, condimentos, aditivos e ingredientes. Son amasados y embutidos en tripa artificial y sometidos a un proceso de curado-maduración, lo que les proporciona un aroma y sabor típicos.	
<b>TRATAMIENTOS APLICADOS:</b>	Picado, adición de ingredientes, amasado, asentamiento refrigerado, embutición, secado y maduración.	
<b>INGREDIENTES:</b>	Carne y grasa de cerdo de bellota ibérico, sal, ajo, orégano, pimentón, dextrina, dextrosa, azúcar, emulgentes (E-450i, E-450iii, E-451i, E-452i, E-452ii), antioxidantes (E-301, E-325, e-331iii), conservadores (E-252, E-250) y aroma natural. Envoltura artificial.	
<b>CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO</b>		
▪ ORGANOLÉPTICAS	- <b>Color:</b> Sonrosado a rojo, sin coloraciones anormales, ofrece un aspecto marmóreo por la grasa infiltrada.	- <b>Grasa:</b> ≤ 65% g/100g (sss)
	- <b>Textura:</b> Homogénea y compacta.	- <b>Hidratos de carbono:</b> ≤ 5% g glucosa/100g (sss)
	- <b>Olor:</b> Característico de producto curado.	- <b>Proteína total:</b> ≥22 g/100g (sss)
	- <b>Sabor:</b> Intenso, característico de producto curado.	- <b>Colágeno/proteína:</b> ≤ 25%
		- <b>Proteínas añadidas:</b> ≤1 g/100g
<b>LÍMITES ADITIVOS AÑADIDOS</b>		
▪ FÍSICO-QUÍMICAS	- <b>pH</b> comprendido entre 5,5 y 6,8.	Cantidad residual máxima NITRATOS (E-252): <b>150 ppm</b>
	- <b>Actividad de agua</b> <0,9.	Cantidad residual máxima NITRITOS (E-250): <b>150 ppm</b>
▪ MICROBIOLÓGICAS	- <b>Salmonella spp.:</b> Ausencia/25g	características intrínsecas: pH ≤ 4,4, ó Actividad de agua
	- <b>L. monocytogenes:</b> Ausencia*/25g (*) Se permite 100 ufc/gl, si cumple con las características intrínsecas: pH ≤ 4,4, ó Actividad de agua (A <sub>w</sub> ) ≤ 0,92 ó pH ≤ 5.0 con una A <sub>w</sub> ≤ 0,94	
▪ VALORES NUTRICIONALES MEDIOS POR 100GR DE PRODUCTO:	- <b>Valor energético:</b> 2019Kj / 488kcal	- <b>Grasas:</b> 42,7g De las cuales saturadas: 14,3g
		- <b>Hidratos de carbono:</b> 1g De los cuales azúcares: 1g
		- <b>Proteínas:</b> 24,8g
		- <b>Sal:</b> 3,7g
<b>PRESENTACIÓN</b>	Pieza entera de 500 gr.	<b>LEGISLACIÓN</b>
<b>MÉTODO ENVASADO Y/O EMBALADO</b>	Envasado al vacío y embalado en cajas de cartón. Ambos de uso alimentario.	- <b>Real Decreto 474/2014</b> , por el que se aprueba la norma de calidad de derivados cárnicos.
<b>CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO</b>	Conservar y almacenar en lugar fresco y seco. Se aconseja conservar bajo refrigeración	- <b>Reglamento 1129/2011 de la Comisión</b> , por el que se modifica el anexo II de Reglamento 1333/2008 para establecer una lista de aditivos alimentarios.
<b>CONSUMO PREFERENTE</b>	365 días desde la fecha de envasado	- <b>Real Decreto 1169/2011</b> , información alimentaria suministrada al consumidor.
<b>DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE</b>	En vehículos de temperatura regulada (según ITC/2590/2010, que modifica el RD237/2000 por el que se establecen las especificaciones técnicas para el transporte terrestre de productos alimenticios a Tª regulada.	- <b>Real Decreto 890/2011</b> , Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, que modifica R.D. 1334/1999.
<b>USO ESPERADO</b>	Consumo directo.	- <i>alimentos y productos alimenticios.</i>
<b>INSTRUCCIONES DE USO</b>	No requiere tratamiento previo a su consumo Se aconseja abrir el envase a vacío horas antes de su consumo. Envoltura no comestible, retirar la envoltura antes de consumir.	- <b>Reglamento 1441/2007</b> , de la Comisión de 5 de diciembre de 2007 que modifica el Reglamento 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos.
<b>ETIQUETADO</b>	Según legislación vigente (R.D. 890/2011).	- <b>Reglamento 853/2004</b> , por el que se establecen las normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.
<b>DECLARACIÓN DE ALÉRGICOS</b>	<b>NO CONTIENE</b> ninguno de los catorce <b>ALÉRGICOS</b> de obligada declaración según R.D. 1169/2011	